tal compositione daendoli il focho temperato sotto & sopra como edutto allaltre torte. Et quando sera cotta cauala fore & di sopra ui metti di bono Zuccharo & acqua rosata.

Abi i fiori sformandoli & leuandoli politamente da quelli soi ramicelli & co essi incorporarai molto bene tutta la materia ch e scripta in nel capitolo di far laltorta bianca. Ma nota ch questa tal compositione posta co li fiori uole esser piu stretta o piu spessa. Et questo per ch li fiori fiuengano bene acompartire & ch nesia tanto di sotto quanto in mezo & di sopra & per tucto equalmente.

Ogli qui caprioli ch fa la vite & darali vn bollo battendoli & pistandoli molto ben col coltello similemente si fa co le rose roscie & hauerai de bon Cascio fresco & vna tetta de vitella bene allessata battendo i seme ogni cosa bene. Et se piu ti piace in loco di la tetta poterai usar lo strutto o vero il butiro mettendoui del Zenzeuero & de la Canella & del Zuccharo a bastanza. Et mettirai questa tale compositione in la padella ponendoli vna crosta di sotto & vna di sopra. Et quado le presso ch cotta forarai o busciarai la Crosta di sopra in moltissimi lochi quasi

per tucto. Et formita chella sera ducocer gli mettirai di sopra del Zuccharo & de acqua rosata in bona quantita tato ch basti.

Aua el Riso & nettalo molto ben & fallo cocer in latte o in bono brodo grasso tanto ch sia ben cotto & poi il cauarai fora sopra ad vn tagliero & lassaralo asciucchar & pigliarai vn pocho di bono cascio fresco pistato molto bene giundendoui dece biachi doua del Zuccharo & dellacqua rosata. Et anchora piacendo ti vi poterai metter vn pocho di latte quanto tene vn picholo bicchieri. Et mescolato bene ogni cosa in seme la metterai bene acocere in la padella obseruandoli quello ordine & modo ch e dicto di sopra dela torta biaca. Et nota ch questa richiede & vole minor quantita di cascio ch laltre torte sopra scripte.

Etta molto bene il farre & fallo cocere in bono brodo grasso & caualo for ad asciucchar como se dicto del Riso. Et pigliarai vna libra di cascio fresco & mezza libra di bon cascio uecchio facendo pistar luno & laltro grattar como saccostuma di far. Et hauerai vna vetresca di porcho o vna tetta di vitella tanto cotta ch quasi sia dissetta & ben battuta co il coltello giongendoli de bon